



KAIKEN TERROIR SERIES

MALBEC - BONARDA - PETIT VERDOT 2012

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tintes violáceos. En nariz destacan los aromas a frutos negros maduros, tales como arándanos y mora, acompañados con aromas florales del Malbec. En boca presenta toda la sedosidad del Malbec, apoyado por la estructura y frescor del Petit Verdot, terminando con notas minerales entregadas por la Bonarda. El final del vino es largo y persistente. Se logra una combinación única, donde la Bonarda y el Petit Verdot aportan la frescura y estructura a una base compuesta por nuestros reconocidos Malbec del Valle de Uco.

SERVICIO

Servir a temperatura ambiente entre 16 a 18° C. Su estructura tánica y su compleja nariz lo hacen ser un muy buen acompañante para carnes asadas y guisos. Se recomienda decantar antes de servir.

INFORMACIÓN TÉCNICA

VIÑEDOS: Las uvas Malbec provienen del Valle de Uco, la Bonarda de nuestra finca de Agrelo y el Petit Verdot de la zona de Gualtallary.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 80% Malbec 12% Bonarda 8% Petit Verdot

COSECHA: en cajas de 15 kilos.

RECEPCIÓN: Selección manual de racimos previo ingreso a la bodega.

VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa por 7 días a 10° C. Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28° C. Maceración post fermentativa entre 7 y 15 días.

MADURACIÓN: 80% de la mezcla en barrica francesa de 1, 2 y 3 usos durante 10 meses.

CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN: Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) previo al envasado.

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14,5 %

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,80 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,6 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL (C₂H₄O₂): 0,55 g/l

SULFUROSO LIBRE: 28 ppm

Safrá 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.